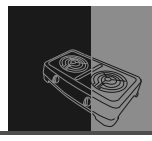


SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

-1. El período de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. -5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficientes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, (esto es normal). -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruídos normales en: Ventilador, termóstato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.

CERTIFICADO DE GARANTÍA **(Aplica sólo para Colombia)**

Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta.

Identificación del artefacto garantizado: En la placa de especificaciones de este manual

Vigencia de la garantía: un (1) año a partir de la fecha de compra en el establecimiento comercial.

INCLUSIONES Y EXCEPCIONES.
INDUSTRIAS HACEB ofrece una garantía de un (1) año sobre todas las partes y componentes en la Cocineta Eléctrica. La garantía se hará efectiva siempre y cuando el usuario haya hecho uso del artefacto según las condiciones establecidas en el manual de instrucciones.

LA GARANTÍA EXCLUYE RECLAMACIONES ASOCIADAS A:

1. Oxidaciones causadas por golpes, rayones y ambientes salinos. El Servicio Técnico HACEB prestará el servicio de reparación con cargo al usuario y valorado de acuerdo al daño.

2. Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.

3. Cuando el artefacto es usado o instalado de forma indebida, es decir, uso contrario a las instrucciones de manejo o uso distinto a las condiciones normales. Este aspecto incluye la conexión a un voltaje y/o gas distinto al especificado e instalación en recintos no adecuados según las condiciones dadas por el fabricante y la normatividad técnica vigente.

4. Uso del artefacto doméstico con fines comerciales o industriales

5. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.

6. Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte

7. Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan al Servicio Técnico HACEB o talleres autorizados.

8. Alteraciones o modificaciones del rotulado del artefacto

9. Los servicios prestados por HACEB fuera del período de garantía ofrecido con el artefacto o que deban ser prestados durante el período de garantía por causas imputables al usuario por no dar cumplimiento a las instrucciones establecidas en el manual de instrucciones del artefacto, se realizarán por HACEB con cargo del valor al usuario.

CONDICIONES DE REPARACIÓN: Una vez presentada la falla, el usuario deberá llamar a la línea gratuita de SERVICIO TÉCNICO que se encuentra en el manual de instrucciones, en la que se le darán las indicaciones de procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados en el territorio nacional.

SEÑOR USUARIO: Para hacer efectiva esta GARANTÍA, deberá presentar la factura de compra, en la cual se encuentran los datos del fabricante, el vendedor; la descripción del producto, fecha y valor.

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS: Cinco años después de la fecha de facturación del artefacto

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A NUESTROS SERVICIOS, CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.

Active su Garantía por Internet visitando nuestra página www.haceb.com

Este artefacto es fabricado por INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA
Autopista Norte
Calle 59 No 55-80 Km13
Copacabana, Antioquia
Conmutador:
(94) 400 51 00
Fax: 453 24 93

Fábrica de Neveras:
Calle 59 No. 59-04
Tel.: 400 5000
Dirección Internet:
www.haceb.com
haceb@haceb.com

VENEZUELA
Av. Francisco Miranda, Ccial Centro Plaza,
Torre C, piso 13 Oficina H
Los Palos Grandes
Teléfono: 58212-2863727
Línea de Servicio:
08001007272
Caracas

ECUADOR
Av. Juan Tanca Marengo, Km 3.5
Teléfono: 593-4 2241500
Línea de Servicio:
1800042232
Guayaquil

PERÚ
Calle Dos de Mayo N°655 , Miraflores
Teléfono: (511) 4454903
Línea de Servicio: 080054620
Lima

MÉXICO
Av. Paseo de las Palmas N° 765, Desp. 202
Col. Lomas de Chapultepec, C.P.11000
Del. Miguel Hidalgo
Teléfono: (52 55) 55 20 70 91
México D.F.

ISO 9001
Icontec internacional
Certificado N° SC 062-1

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

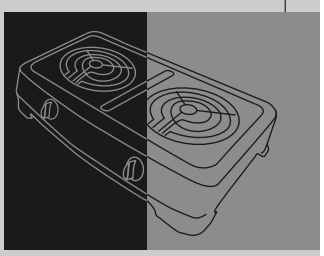
Haceb

Con el mejor servicio.

16/11/2011 Revisión: 00 CÓD.: 1105065

M-96

Manual de instrucciones
Cocineta
ELÉCTRICA



CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO

Servicio Haceb más cerca

- ASESORÍA
- GARANTÍA
- INSTALACIÓN
- MANTENIMIENTO PREVENTIVO
- REPARACIÓN
- REPUESTOS
- RESPALDO

LÍNEA NACIONAL GRATUITA
01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN
255 21 00

www.haceb.com

Aplica sólo para Colombia

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Este artefacto debe ser instalado y ajustado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar el artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, evite que el cable haga contacto con agua.
- Desconecte el artefacto antes de limpiarlo o cuando no esté en uso.
- Industrias Haceb no se hace responsable por malas interpretaciones que el usuario pueda tener con el contenido en este manual.
- Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.

- Es muy importante la conexión del cable a tierra, la cual debe hacerse al circuito de puesta a tierra en la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una tubería metálica de agua, estructura o sistema metálico subterráneo local, diferente a las tuberías que transportan gas. (Según modelo).

- Evite conectar el cable de puesta a tierra al conductor neutro de la instalación; esto sólo debe hacerse en la línea neutra que está puesta a tierra en el contador. (Según modelo).
- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el artefacto debe estar independiente de otros artefactos y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este. (Ver placa de especificaciones). Evite reemplazar los breakers de la caja de suministro eléctrico por otros de mayor amperaje en condiciones normales.
En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.
- El cable de suministro de energía del artefacto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; esto podría deteriorarlo y causar cortocircuitos.
- Si el cable de alimentación esta dañado al momento de realizar su instalación inicial, el fabricante o su agente de ventas, o una persona igualmente calificada lo debe remplazar para evitar riesgo.

INSTRUCCIONES GENERALES (Aplica para 1 y 2 puestos)

1. Partes y ubicación del artefacto

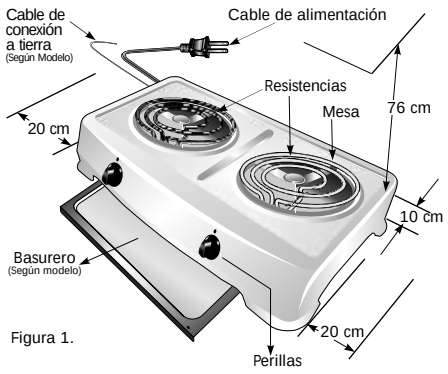


Figura 1.

En la ubicación de la cocineta deben respetarse las distancias que se ilustran en la figura anterior.

2. Instalación eléctrica

Se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación de las partes eléctricas.

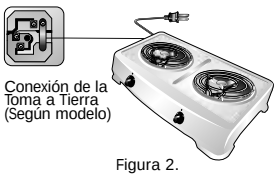


Figura 2.

Tome el cable verde que sale de la parte posterior del artefacto y conéctelo a la toma a tierra.(Según modelo).

IMPORTANTE:
Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones de su artefacto. También verifique que el tomacorriente corresponda al tipo de clavija del artefacto, si éste no coincide utilice un adaptador conversor. Sugerimos que en la caja de energía eléctrica del recinto, identifique los breakers que controlarán el artefacto y márquelos con su nombre.

5. Cómo operar las cocinetas eléctricas

USO DE PERILLA PARA INTERRUPTOR CON 1/4 de giro (Según Modelo)

- Para encender las resistencias gire la perilla en sentido horario, evite forzar la perilla, ésta sólo gira hasta el indicador BAJO. (1/4 de giro).

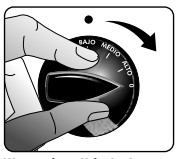


Figura 8.

- Evite girar la perilla más allá de las posiciones APAGADO Y BAJO, según lo indica la siguiente ilustración.

USOS INCORRECTOS

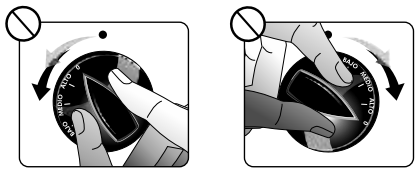


Figura 9.

En la posición ALTO, la resistencia operará a su máxima potencia nominal, encendiéndose totalmente.

En la posición MEDIO, se apagará la resistencia exterior y quedará encendida solamente la interior.

En la posición BAJO, se volverá a encender toda la resistencia, pero esta vez a una potencia mínima.

Para apagar totalmente la resistencia, se debe girar la perilla a la posición APAGADO.

USO DE PERILLA PARA INTERRUPTOR DE GIRO COMPLETO (Según modelo)

Para encender las resistencias gire las perillas en sentido horario según la necesidad ALTO, MEDIO, BAJO.

IMPORTANTE

Las partes externas del artefacto puede alcanzar altas temperaturas durante su funcionamiento, por lo que se debe mantener a los niños alejados y evitar el contacto directo con las piezas; se recomienda utilizar guantes o elementos de protección.

IMPORTANTE

No haga llamadas innecesarias solicitando servicio técnico. Tenga presente que si el producto HACEB está bueno, el Servicio Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en período de Garantía.

El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las especificaciones del artefacto contenidas en este manual.

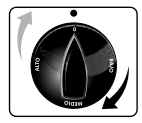
Esta perilla se puede girar completamente y siempre en sentido horario.

ALTO

MEDIO

BAJO

APAGADO



6. Recomendaciones, precauciones y cuidados de las partes de la cocineta eléctrica (Resistencias y porcelanizado).

- En lo posible siempre tape los recipientes con el fin de disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.
- Utilice recipientes de tamaño igual o mayor a la superficie de las resistencias; éstos deben ser de fondo plano para minimizar los tiempos de cocción y consumo de energía.
- El máximo diámetro de los recipientes que se pueden utilizar es de 22 cm. En el caso de usar un solo puesto puede emplearse un recipiente hasta de 28 cm de diámetro. El mínimo diámetro es de 10 cm.
- Evite usar recipientes con base convexa o con rebordes salientes, ya que al desplazarse se puede desestabilizar fácilmente.
- Se pueden usar recipientes pequeños (10-12 cm) con base cóncava, colocados en el centro de la resistencia.
- Evite almacenar cerca del artefacto detergentes o sustancias inflamables como tiner, gasolina y blanqueadores entre otros.
- Apague las resistencias antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía.
- Evite utilizar objetos punzantes como navajas y cuchillos, para quitar restos de alimentos de la superficie de las resistencias.
- Evite derramar líquidos o poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas a la hora de la cocción.
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.

- Evite el contacto con las resistencias eléctricas y áreas adyacentes, cuando éstas se encuentren encendidas; podrían producir quemaduras aunque su apariencia no sea enrojecida.
- Durante y después del uso, evite dejar paños de cocina cerca de las resistencias. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.
- Cuando gire la perilla hasta la posición BAJO y ésta llegue a la ubicación ideal, evite forzar el giro, esto podría ocasionar daños en el interruptor o en la perilla. (Según modelo de perilla)
- Asegúrese de que al ingresar la bandeja o basurero (según modelo), ésta no interfiera o averíe los cables y las conexiones eléctricas.
- Retire periódicamente la bandeja o basurero (según modelo) para su limpieza, siguiendo las recomendaciones que se especifican en los siguientes items.
- Evite toda clase de golpes en las superficies porcelanizadas, especialmente en bordes y esquinas.
- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de la limpieza.
- Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. Evite utilizar abrasivos.
- Evite que sobre el porcelanizado caliente se derramen líquidos hirviendo (aceites, salsas, almíbares o jarabes).
- Los jugos cítricos, vinagres fuertes o aliños concentrados, aun en frío, pueden atacar el porcelanizado. Por lo tanto, evite que éstos se acumulen sobre la superficie y mucho menos si ésta se encuentra caliente.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.

- Si percibe un leve cosquilleo al tocar una superficie del producto o vasija que esté sobre él, esto normalmente se denomina inducción.
- Por el envejecimiento normal de las resistencias, se generan unas pequeñas corrientes eléctricas, que a pesar de ser percibidas, no representan ningún riesgo el usuario.
- Conecte el conductor verde de descarga a tierra del producto a la conexión de puesta tierra de la instalación eléctrica de la casa. Nunca conecte este cable al neutro, es peligroso.